07/2012

Mod: G22/F23A4-N

Production code: 393079



SOMMAIRE

I. UNION D’APPAREILS / TABLEAUX 2

II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 63

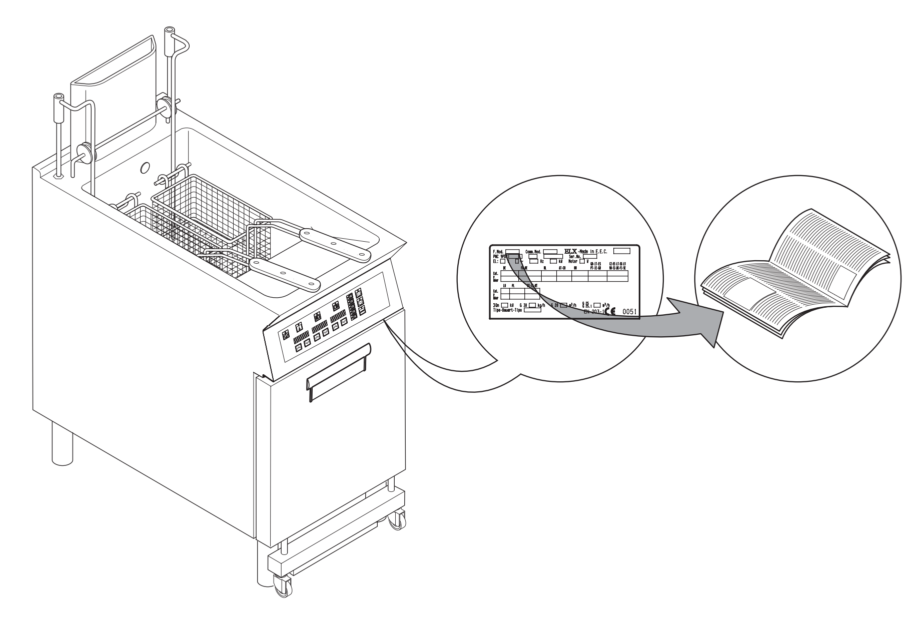
III. PRÉAMBULE 64

IV. INSTALLATION 65
1. INFORMATIONS GÉNÉRALES 65
2. TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE 67
3. INSTALLATION ET MONTAGE 68
4. ÉVACUATION DES FUMÉES 69
5. BRANCHEMENTS 69
6. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ 71
7. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D’INSTALLATION 71

V. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L’OPÉRATEUR CHARGÉ DE L’UTILISATION COURANTE DE LA MACHINE 72
1. UTILISATION DE LA FRITEUSE 72

VI. ENTRETIEN ET NETTOYAGE 76
1. NORMES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE 76
2. UTILISATION ORDINAIRE DE LA MACHINE 77
3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA MACHINE 77
4. ÉLIMINATION DE LA MACHINE 80
5. DOCUMENTATION JOINTE 80

II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et DONNÉES TECHNIQUES



ATTENTION
Ce livret donne des informations concernant plusieurs appareils. Repérer l'appareil acheté en consultant la plaque signalétique située sous le bandeau de commande (voir fig. ci-dessus).

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils à gaz

MODÈLES / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+9FRGD1JFE 400mm	+9FRGD1JFO 400mm	+9FRGD1JFP 400mm
Tension d'alimentation	V	230	230	230
Puissance électrique absorbée	kW	0,3	0,3	0,3
Phases	Nbre	1+N	1+N	1+N
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60
Section câble d'alimentation	mm²	1	1	1
Raccord de Gaz ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"
Brûleurs	Nbre	2	2	2
Puissance thermique nominale	kW	25	25	25
Type de construction		A1	A1	A1

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils électriques

MODÈLES / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+9FRED1JFE 400mm	+9FRED1JFO 400mm	+9FRED1JFP 400mm
Tension d'alimentation	V	400	400	400
Phases	Nbre	3+N	3+N	3+N
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60
Puissance totale maximum	kW	18	18	18
Section câble d'alimentation	mm²	5	5	5

III. PRÉAMBULE

Le Manuel d’instructions pour l’installation, l’utilisation et l’entretien (ci-après dénommé Manuel) fournit à l’utilisateur des informations utiles pour travailler correctement et en toute sécurité, en l’aidant à utiliser la machine (ci-après dénommée plus simplement « machine » ou « appareil »). Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d’avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d’instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et surtout à éviter des dommages corporels ou matériels résultant de procédures d’utilisation et de gestion inadéquates. Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l’installation, de la mise en service, de l’utilisation, de l’entretien, de la réparation et du démontage de la machine, consultent et lisent attentivement ce manuel avant de procéder aux différentes opérations et ce, afin de prévenir toute manoeuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l’intégrité de la machine ou à la sécurité des personnes. Il est recommandé d’informer périodiquement l’utilisateur sur les normes en matière de sécurité. En outre, il est important d’instruire et de communiquer au personnel autorisé à opérer sur la machine les consignes d’utilisation et d’entretien de l’appareil. Il est également important que le Manuel soit toujours à la disposition de l’opérateur et soigneusement conservé sur le lieu d’utilisation de la machine afin qu’il soit immédiatement à portée de main pour être consulté en cas de doutes et chaque fois que les circonstances le requièrent. Après avoir lu ce Manuel, si des doutes ou des incertitudes persistent quant à l’utilisation de la machine, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le S.A.V. agréé, qui sera toujours à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d’assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de la machine. Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d’hygiène et de protection de l’environnement en vigueur dans le pays d’installation devront toujours être appliquées au cours des phases d’utilisation de la machine. Il incombe, par conséquent, à l’utilisateur de s’assurer que la machine est actionnée et utilisée uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les choses.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d’opérations effectuées sur l’appareil au mépris des instructions de ce livret. Toute reproduction, même partielle, du présent livret est interdite.

IV. INSTALLATION

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 INTRODUCTION

Ci-dessous, quelques informations sur l'utilisation prévue de la machine, les essais effectués, les symboles utilisés (qui distinguent et permettent de reconnaître le type de mise en garde), les définitions des termes utilisés dans le manuel et une série d'informations utiles à l'utilisateur de l'appareil.

1.2 UTILISATION PRÉVUE ET RESTRICTIONS

Installer l'appareil conformément aux normes et à la réglementation en vigueur pour l'installation d'appareils électriques et à gaz.
Nos appareils ont été conçus et optimisés afin d'obtenir des performances et des rendements élevés. Cet appareil a été conçu pour la cuisson de denrées alimentaires. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, sauf si placées sous la surveillance ou sont instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
ATTENTION : l'appareil ne convient pas à une installation à l'extérieur ou dans des environnements exposés à des agents atmosphériques (pluie, rayons directs du soleil, etc.).
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation des appareils différente de celle prévue.

1.3 ESSAI DE MISE EN SERVICE

Nos appareils ont été conçus et optimisés au cours de tests de laboratoire afin d'obtenir des performances et des rendements élevés. L'appareil est livré prêt à l'emploi. Les documents annexés témoignent du résultat positif des essais (contrôle visuel - essai électrique /gaz - essai fonctionnel).

1.4 DÉFINITIONS

Les définitions relatives aux différents termes utilisés dans le présent manuel sont énoncées ci-après. Il est conseillé de les lire attentivement avant toute utilisation de l'appareil.

Opérateur
personne préposée à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien, au nettoyage, à la réparation et au transport de la machine.

Fabricant
Electrolux Professional SPA ou tout S.A.V. agréé par Electrolux Professional SPA.

Personne préposée à l'emploi courant de la machine
opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de la machine.

Technicien spécialisé ou assistance technique
opérateur instruit/formé par le fabricant qui, grâce à sa formation professionnelle, à son expérience, à son instruction spécifique, à ses connaissances des réglementations contre les risques d'accident, est en mesure d'évaluer les interventions à effectuer sur la machine, de reconnaître et d'éviter les éventuels risques. Ses compétences professionnelles couvrent les domaines de la mécanique, de l'électrotechnique et de l'électronique.

Danger
source de lésions ou de nuisances éventuelles pour la santé.

Situation de danger
toute situation présentant un ou plusieurs risques pour l'Opérateur.

Risque
association éventuelle et sérieuse de lésions ou de nuisances possibles pour la santé dans une situation de danger.

Protections
mesures de sécurité consistant à utiliser des moyens techniques spécifiques (Écrans et dispositifs de sécurité) destinés à protéger les Opérateurs contre tout Danger.

Écran de protection
élément d'une machine utilisé de manière spécifique dans le but de fournir une protection spécifique par le biais d'une barrière physique.

Dispositif de sécurité
dispositif (différent d'un Écran de protection) destiné à éliminer ou à réduire le risque ; il peut être utilisé seul ou en association avec un Écran de protection.

Client
personne qui a acheté la machine et/ou qui la gère et l'utilise (ex. : société, entrepreneur, entreprise).

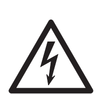
Électrocution
décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

1.5 CONVENTIONS TYPOGRAPHIQUES

Afin de pouvoir utiliser le manuel et, par conséquent, la machine, il est recommandé d'avoir une bonne connaissance des termes et des conventions typographiques utilisés dans la documentation. Afin de distinguer et d'être en mesure de reconnaître aisément les différents types de danger, les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel :



ATTENTION !
DANGER POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DES PERSONNES PRÉPOSÉES.



ATTENTION !
DANGER D'ÉLECTROCUTION - TENSION DANGEREUSE.



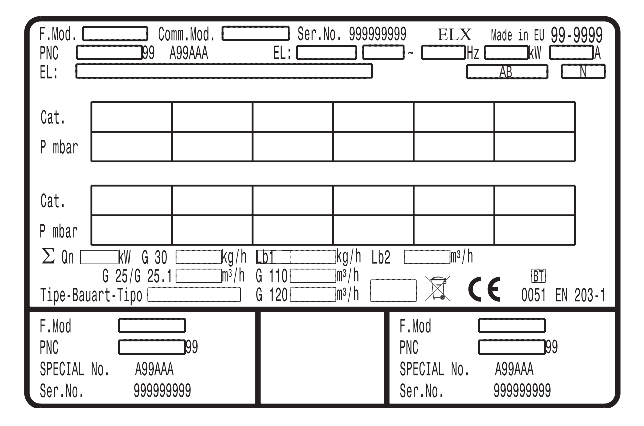
ATTENTION !
RISQUE D'ENDOMMAGEMENT DE LA MACHINE.

Des mises en garde de sécurité, sous forme de courtes phrases explicitant ultérieurement le type de danger, sont présentes à côté des symboles figurant dans le texte. Ces mises en garde servent à garantir la sécurité du personnel et à éviter tout endommagement de la machine ou du produit en cours de traitement. À noter que les dessins et les schémas figurant dans le manuel ne sont pas reproduits à l'échelle. Ils servent à compléter les informations écrites et constituent une synthèse de celles-ci ; ils ne sont aucunement destinés à donner une représentation détaillée de la machine fournie.
Dans les schémas d'installation de la machine, les valeurs numériques indiquées se réfèrent à des mesures exprimées en millimètres.

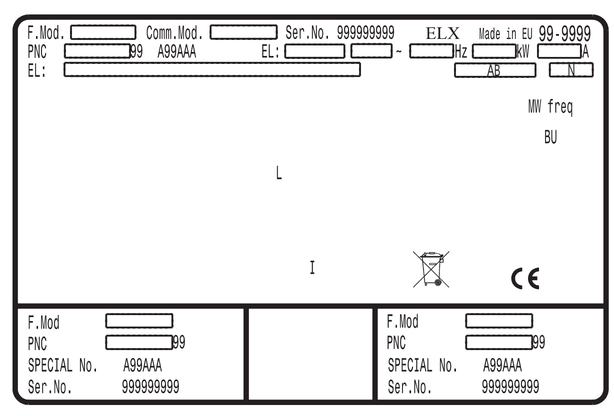
1.6 DONNÉES D'IDENTIFICATION DE LA MACHINE ET DU FABRICANT

Ci-dessous, la reproduction du marquage ou de la plaque signalétique présente sur la machine :

GAZ



ÉL.



La signification des différentes informations est énoncée ci-après :

F.Mod. .... description de fabrication du produit
Comm.Model .... description commerciale
PNC .... code de production
Ser.No .... numéro de série
El : .... tension d'alimentation+phase
Hz : .... fréquence d'alimentation
kW: .... puissance maximum absorbée
A .... courant absorbé
Power unit El.: .... puissance
I .... degré de protection à la poussière
.... et à l'eau
CE .... marquage CE
AB .... numéro du certificat de sécurité gaz
N .... groupe de certification
0051 .... organisme notifié
EN 203-1 .... Normes UE
L .... Logo INQ/GS
Cat .... catégorie de gaz
Pmbar .... pression du gaz

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso, 15
33170 Pordenone
(Italy) .... Fabricant

Au moment de l'installation de l'appareil, vérifier que les caractéristiques du branchement électrique correspondent aux indications de la plaque signalétique.



ATTENTION !
Ne pas retirer, falsifier ou rendre illisible le marquage " CE " de la machine.



ATTENTION !
Consulter les données contenues sur le marquage " CE " de la machine pour les relations avec le fabricant (par exemple : pour la demande de pièces détachées, etc.).



ATTENTION !
Au moment de la démolition de la machine, le marquage " CE " devra être détruit.

1.7 IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

Ce livret donne des informations concernant plusieurs appareils.
Repérer le code de l'appareil acheté sur la plaque signalétique de l'appareil située sous le bandeau de commande.

1.8 DROITS D'AUTEUR

Le présent manuel est exclusivement destiné à être consulté par l'opérateur et ne peut être remis à des tiers sans l'autorisation d'Electrolux Professional SPA.

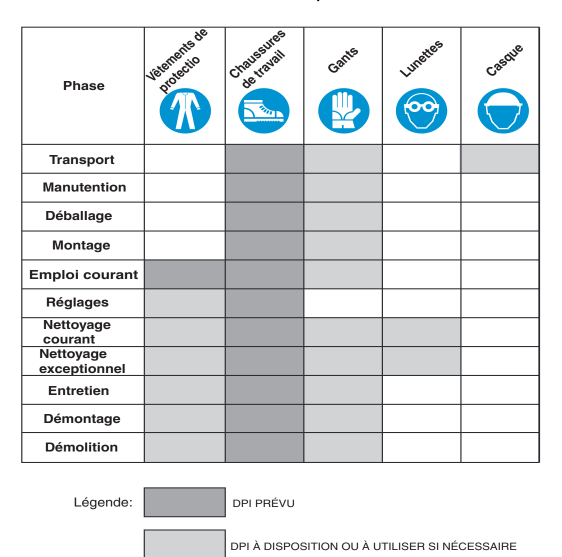
1.9 RESPONSABILITÉ

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et d'anomalies de fonctionnement résultant:
- du non-respect des instructions données dans le présent manuel;
- de réparations effectuées de manière incorrecte et du remplacement de pièces différentes de celles spécifiées dans le catalogue des pièces détachées (le montage et l'utilisation de pièces et d'accessoires non d'origine peuvent nuire au fonctionnement de la machine et faire échoir la garantie);
- d'interventions réalisées par des techniciens non spécialisés;
- de modifications ou interventions non autorisées;
- d'entretien insuffisant;
- d'utilisation impropre de la machine;
- d'événements exceptionnels non prévisibles;
- d'utilisation de la machine par du personnel non informé, formé et instruit;
- de la non-application des dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation en matière de sécurité, d'hygiène et de santé sur le lieu de travail.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de transformations ou de modifications arbitraires effectuées par l'utilisateur ou par le Client. La responsabilité de l'identification et de la sélection de dispositifs de protection individuelle adéquats devant être portés par les opérateurs est à la charge de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien d'assistance technique, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.
Electrolux Professional SPA décline toute responsabilité pour les inexactitudes s'étant éventuellement glissées dans le manuel, si imputables à des erreurs d'impression ou de traduction.
Tout complément au manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien que le fabricant estimera utile d'adresser au Client devra être conservé avec le manuel et en fera partie intégrante.

1.10 ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

Un tableau récapitulatif des Équipements de Protection Individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de la machine est reporté ci-dessous.



Phase	Vêtements de protectio	Chaussures de travail	Gants	Lunettes	Casque
Transport	DPI NON PRÉVU	DPI PRÉVU	DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE	DPI NON PRÉVU	DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE
Manutention	DPI NON PRÉVU	DPI PRÉVU	DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE	DPI NON PRÉVU	DPI NON PRÉVU
Déballage	DPI NON PRÉVU	DPI PRÉVU	DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE	DPI NON PRÉVU	DPI NON PRÉVU
Montage	DPI NON PRÉVU	DPI PRÉVU	DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE	DPI NON PRÉVU	DPI NON PRÉVU
Emploi courant	DPI PRÉVU	DPI PRÉVU	DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE	DPI NON PRÉVU	DPI NON PRÉVU
Réglages	DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE	DPI PRÉVU	DPI NON PRÉVU	DPI NON PRÉVU	DPI NON PRÉVU
Nettoyage courant	DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE	DPI PRÉVU	DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE	DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE	DPI NON PRÉVU
Nettoyage exceptionnel	DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE	DPI PRÉVU	DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE	DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE	DPI NON PRÉVU
Entretien	DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE	DPI PRÉVU	DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE	DPI NON PRÉVU	DPI NON PRÉVU
Démontage	DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE	DPI PRÉVU	DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE	DPI NON PRÉVU	DPI NON PRÉVU
Démolition	DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE	DPI PRÉVU	DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE	DPI NON PRÉVU	DPI NON PRÉVU

Légende:
- DPI PRÉVU
- DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE
- DPI NON PRÉVU

Pendant l'**Utilisation courante**, les gants protègent les mains contre tout contact avec les parties chaudes de l'appareil ou des aliments chauds.

1.11 CONSERVATION DU MANUEL

Le manuel devra être conservé intact pendant toute la durée de vie de la machine, jusqu'à sa démolition.
En cas de cession, de vente, de location, de concession d'usage ou de leasing, le présent manuel devra accompagner la machine.

1.12 DESTINATAIRES DU MANUEL

Ce manuel s'adresse :
- au transporteur et aux personnes chargées de la manutention ;
- au personnel chargé de l'installation et de la mise en service ;
- à l'employeur des utilisateurs de la machine et au responsable du lieu de travail ;
- aux opérateurs chargés de l'utilisation courante de la machine ;
- aux techniciens spécialisés - assistance technique.

2. TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE

2.1 INTRODUCTION

Le transport (transfert de la machine d'un lieu à un autre) et la manutention (déplacement dans les lieux de travail) doivent être effectués à l'aide d'engins spéciaux d'une capacité appropriée.



ATTENTION !
En raison des dimensions de la machine, il est possible d'empiler les machines au cours des phases de transport, manutention et stockage conformément aux instructions figurant sur le talon apposé sur l'emballage.

La machine devra être transportée, manutentionnée et stockée exclusivement par du personnel qualifié qui devra posséder :
- une formation technique spécifique et de l'expérience en matière d'utilisation des systèmes de levage ;
- une bonne connaissance des normes de sécurité et des lois applicables au secteur de compétence ;
- une bonne connaissance des consignes générales de sécurité;
- une bonne connaissance des équipements de protection individuelle adaptés au type d'opération exécutée ;
- la capacité de reconnaître et d'éviter tout risque éventuel.

2.2 TRANSPORT : INSTRUCTIONS À L'INTENTION DU TRANSPORTEUR



ATTENTION !
Durant les phases de chargement et de déchargement, il est interdit de stationner sous des charges suspendues. L'accès à la zone de travail est interdit au personnel non autorisé.



ATTENTION !
Le poids de la machine ne constitue pas une condition suffisante pour la maintenir immobile. La charge transportée peut se déplacer :
- en cas de freinage ;
- en accélération ;
- dans les virages ;
- en cas de transport sur des chaussées déformées.

2.3 MANUTENTION

Pour les opérations de déchargement et de stockage de la machine, préparer une zone adaptée, avec un sol plat.

2.4 PROCÉDURES POUR LES OPÉRATIONS DE MANUTENTION

Afin de garantir le déroulement parfait des opérations de levage :
• utiliser le type d'équipement le plus approprié du point de vue des caractéristiques et de la capacité (ex. : chariots élévateurs ou transpalette électrique) ;
• recouvrir les angles vifs ;
Avant de procéder au levage :
• toutes les personnes préposées à cette opération doivent se trouver dans une position de sécurité ; empêcher l'accès à la zone de manutention à toute personne non autorisée ;
• s'assurer de la stabilité du chargement ;
• contrôler que du matériel ne puisse pas tomber pendant le levage. Manoeuvrer verticalement de manière à éviter des chocs ;
• déplacer la machine en la maintenant à une hauteur minimale du sol.



ATTENTION !
Pour effectuer le levage de la machine, il est interdit de l'ancrer à des parties mobiles ou faibles, telles que : carters, canalisations électriques, parties pneumatiques, etc.

2.5 TRANSLATION

La personne chargée de cette opération doit :

• avoir une vision générale du parcours à suivre ;

• interrompre la manoeuvre en cas de situations dangereuses.



ATTENTION !
Ne jamais pousser ou tirer l'appareil pendant les déplacements car il pourrait se renverser.

2.6 POSE DE LA CHARGE

Avant de poser la charge, s'assurer que le passage est libre, vérifier que le sol est plat et en mesure de supporter le poids de la charge. Retirer l'appareil de la palette en bois, le poser sur un côté, le faire glisser ensuite par terre.

2.7 STOCKAGE

La machine et/ou ses pièces doivent être entreposées et protégées contre l'humidité, dans un milieu ambiant non agressif, exempt de vibrations et à une température ambiante comprise entre -10°C et 50°C. L'endroit où la machine sera installée devra avoir un plan d'appui horizontal pour empêcher toute déformation de la machine ou tout endommagement des pieds de soutien.



ATTENTION !
Le positionnement, le montage et le démontage de la machine sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé.



ATTENTION !
Ne pas apporter de modifications aux pièces fournies avec la machine. Les pièces éventuellement manquantes ou défectueuses doivent être remplacées par des pièces d'origine.

3. INSTALLATION ET MONTAGE

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil et le maintien des conditions de sécurité pendant son utilisation, respecter scrupuleusement les consignes données dans ce paragraphe.



ATTENTION !
Les opérations ci-dessous doivent être effectuées conformément aux normes de sécurité en vigueur, aussi bien pour l'outillage utilisé que pour les modalités d'intervention.



ATTENTION !
Avant de déplacer l'appareil, s'assurer que la capacité de levage de l'équipement utilisé est adaptée au poids de l'appareil.

3.1 REQUÊTES ET OBLIGATIONS DU CLIENT

Les tâches, les requêtes et les travaux à la charge du Client sont les suivants :

- installation d'un interrupteur magnétothermique différentiel à réarmement manuel à haute sensibilité. Pour les informations relatives au branchement électrique, se référer au paragraphe 5.2 « Branchement électrique » ;
- vérifier la planéité de la surface d'appui de la machine.
- dispositif pouvant être bloqué en position ouverte pour le branchement au réseau électrique.
- raccordement à une prise de terre adaptée, (§ 5.2.3)
- introduire un robinet/vanne d'arrêt du gaz à fermeture rapide en amont de chaque appareil. Installer le robinet/vanne dans un lieu facilement accessible.

3.2 LIMITES D'ENCOMBREMENT DE LA MACHINE

Un espace suffisant doit être prévu autour de la machine (pour permettre les opérations de réparation, d'entretien, etc.). Cet espace doit être supérieur en cas d'utilisation et/ou de passage d'autres équipements et/ou instruments, ou en cas de nécessité d'issues de secours à l'intérieur du lieu de travail.



DANGER D'INCENDIE - Laisser la zone autour de l'appareil libre et exempte de combustibles. Ne pas garder de matières inflammables à proximité de cet appareil.

Installer l'appareil dans un endroit bien aéré pour éviter la création de mélanges dangereux de gaz non brûlés dans la pièce.

Le changement d'air doit tenir compte de l'air nécessaire à la combustion 2 m³/h/kW de puissance gaz et au « bien-être » des personnes travaillant dans la cuisine.

Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxies. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé.

Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.

Placer les numéros de téléphone d'urgence bien en vue.

3.3 MISE EN PLACE

Le schéma d'installation figurant dans ce manuel indique les dimensions de l'appareil et la position des différents raccordements (gaz, électricité, eau).

L'appareil peut être installé seul ou en combinaison avec d'autres appareils de la même gamme.

Les appareils ne peuvent pas être encastrés. Laisser 10 cm au moins entre l'appareil et les cloisons latérales ou postérieures.

Isoler correctement de l'appareil les surfaces à des distances inférieures par rapport à celles préconisées.

Maintenir une distance adéquate entre l'appareil et d'éventuelles cloisons combustibles. Ne pas entreposer ni utiliser de matières et de liquides inflammables à proximité de l'appareil.

Installer l'appareil en prenant toutes les mesures de sécurité prévues pour ce type d'opérations, y compris les consignes anti-incendie.

Quand l'appareil est installé dans dans un local où sont présentes des substances corrosives (chlore, etc.), il est conseillé de passer sur toutes les surfaces en acier inox un chiffon imbibé d'huile de vaseline de façon à créer un voile de protection.

La machine doit être amenée sur son lieu d'installation et détachée de la base de l'emballage uniquement au moment de l'installation.

Installation de la machine :

• Installer la machine à l'endroit choisi ;

• Régler la hauteur et le nivellement en agissant sur les pieds et contrôler la fermeture de la porte.



REMARQUE
BRANCHEMENT PERMANENT : le dispositif pouvant être bloqué en position ouverte doit être accessible après l'installation définitive de l'appareil.

• se munir de gants de protection et retirer l'emballage de la machine, en suivant scrupuleusement les instructions ci-dessous:
- couper les feuillards et retirer la pellicule de protection en veillant à ne pas rayer la tôle avec les ciseaux ou les lames éventuellement utilisés;
- retirer les cornières en polystyrène et les protections verticales. Pour les appareils avec meuble en acier inox, enlever très lentement le film de protection sans le déchirer pour éviter que de la colle ne reste dessus. Le cas échéant, enlever les résidus de colle avec un solvant non corrosif, rincer et sécher soigneusement ; il est conseillé de passer sur toutes les surfaces en acier inoxydable un chiffon enduit de vaseline pour former une pellicule de protection.

3.4 ÉLIMINATION DES EMBALLAGES
Les emballages doivent être mis au rebut conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans risque, recyclés ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets. Les pièces en plastique recyclables portent les sigles suivants :


PE

PE
polyéthylène: film extérieur de l'emballage, sachet contenant ce livret


PP

PP
polypropylène: feuillards


PS

PS
polystyrène expansé: cornières de protection

Les éléments en bois et en carton peuvent être éliminés en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

3.5. FIXATION AU SOL
Fixer au sol les appareils monobloc d'un demi-module installés individuellement pour éviter qu'ils ne se renversent accidentellement. Les instructions sont fournies avec l'accessoire respectif (F206210).

3.6. UNION D'APPAREILS
- (Fig. 1A) Démonter les bandeaux des appareils en enlevant les 4 vis de fixation.
- (Fig.1B) Enlever du flanc de chaque côté à unir la vis de fixation du flanc la plus proche du bandeau.
- (Fig.1D) Juxtaposer les appareils et les mettre d'aplomb en tournant les pieds jusqu'à ce que les plans soient au même niveau.
- (Fig. 1C) Tourner de 180º une des deux plaques se trouvant à l'intérieur des appareils.
- (Fig. 1E) En procédant de l'intérieur du bandeau de commande de l'appareil, les unir sur l'avant en vissant une vis TE M5x40 (fournie) sur la pièce d'insertion opposée.
- (Fig.1F) En procédant par l'arrière des appareils, introduire la plaque d'union fournie dans les logements latéraux des panneaux postérieurs. Serrer la plaque avec deux vis M5 à tête évasée fournies.

REMARQUE : Pour les appareils installés individuellement ou se trouvant à l'extrémité d'une installation (si la plaque de jonction n'est pas utilisée), introduire dans les logements latéraux du dos le bouchon « T » (Fig. 1G) fourni. Fixer le bouchon à l'aide de la vis autotaraudeuse fournie.

3.7 MONTAGE ET UNION D'APPAREILS HAUTS SUR BASE, FOUR, PONT, EN SAILLIE
Suivre les instructions accompagnant le produit optionnel choisi.

3.8JOINTURES ENTRE APPAREILS
Suivre les instructions se trouvant dans l'emballage de la colle.

4. ÉVACUATION DES FUMÉES

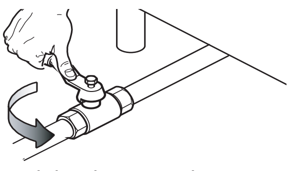
4.1 ÉVACUATION DES FUMÉES POUR LES APPAREILS DE TYPE « A1 »
Placer sous la hotte d'aspiration les appareils de type « A1 » pour assurer l'aspiration des vapeurs s'étant formées pendant la cuisson et des fumées.

4.2. APPAREILS DE TYPE “B”
(conformément à la définition donnée dans le Règlement Technique d'Installation DIN-DVGW G634: 1998)
Si la plaque signalétique de l'appareil ne mentionne que le type Axx, il est déclaré que ces appareils ne sont pas conçus pour être raccordés directement à une cheminée ou un conduit d'évacuation des produits de la combustion vers l'extérieur. Un tel appareil peut toutefois être installé sous une hotte aspirante ou un système d'extraction forcée des produits de combustion.

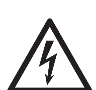
5. BRANCHEMENTS
Identifier l'appareil acheté en consultant sa plaque signalétique.
Contrôler la position d'entrée des asservissements prévus pour l'appareil sur les schémas d'installation :
- GAZ (ø 1/2" M ISO 7/1)
- ÉNERGIE ÉLECTRIQUE

5.1. APPAREILS ALIMENTÉS AU GAZ
AVERTISSEMENT ! Cet appareil est conçu et testé pour fonctionner avec du gaz G20 20 mbars ; pour l'adapter à un autre type de gaz, suivre les consignes données au paragraphe 5.1.6 dans ce chapitre.

5.1.1. AVANT LE RACCORDEMENT
- S'assurer que l'appareil est bien conçu pour le type de gaz qui l'alimentera. Si ce n'est pas le cas, se conformer aux consignes données dans le paragraphe : « Adaptation / réglage des appareils à gaz ».
- Introduire un robinet/vanne d'arrêt du gaz à fermeture rapide en amont de chaque appareil. Installer le robinet/vanne dans un lieu facilement accessible.



- Nettoyer les conduits de raccordement en éliminant la poussière, la saleté, les corps étrangers susceptibles d'obstruer l'alimentation.
- La ligne d'alimentation du gaz doit assurer le débit de gaz nécessaire au fonctionnement à plein régime de tous les appareils raccordés au réseau d'alimentation. Une ligne d'alimentation avec un débit insuffisant nuit au bon fonctionnement des appareils raccordés.



• **Attention !** Si l'appareil n'est pas d'aplomb, la combustion peut être entravée et provoquer un dysfonctionnement de l'appareil.

5.1.2. VÉRIFICATION DE LA PRESSION DE RACCORDEMENT

Vérifier si l'appareil convient au type de gaz présent conformément aux caractéristiques figurant sur la plaque signalétique (si elles ne correspondent pas, observer les instructions données au paragraphe « Adaptation à un autre type de gaz »). La pression de raccordement est mesurée avec l'appareil en marche à l'aide d'un manomètre (0,1 mbar minimum).

- Enlever le bandeau de commande.
- Enlever la vis d'étanchéité « N » de la prise de pression et raccorder le manomètre « O » (fig. 2A et 2B).
- Comparer la valeur mesurée par le manomètre et les valeurs figurant dans le tableau B (voir l'Appendice de la notice)
- Si le manomètre détecte une pression en dehors de la plage de valeurs figurant dans le tableau A, ne pas allumer l'appareil et consulter l'organisme de distribution du gaz.

5.1.3. RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ

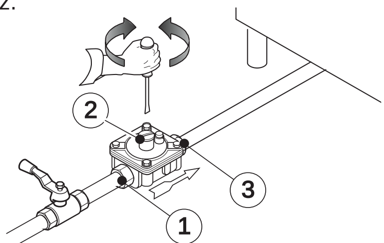
- La ligne d'alimentation du gaz doit être d'une section suffisante pour assurer le débit de gaz nécessaire au fonctionnement à plein régime de tous les appareils raccordés au réseau d'alimentation.

Si la pression du gaz est supérieure à celle indiquée ou est difficile à régler (instable), installer un régulateur de pression du gaz (code accessoire 927225) en amont de l'appareil dans une position facilement accessible.

Monter le régulateur de pression à l'horizontale, de préférence, pour assurer une pression correcte en sortie :

- « **1** » côté raccord de gaz du réseau.
- « **2** » régulateur de pression ;
- « **3** » côté raccord de gaz vers l'appareil ;

La flèche sur le régulateur (⟹) indique la direction du débit de gaz.



REMARQUE ! Ces modèles sont conçus et certifiés pour être utilisés avec du méthane ou du propane. Pour le méthane, le régulateur de pression sur le collecteur est réglé sur 8" w.c. (20 mbars).

5.1.4 RÉGLAGE DE LA PRESSION DE SORTIE DE LA SOUPAPE À GAZ

- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression "B" et raccorder le tuyau du manomètre (Fig. 2A)
- Alimenter l'appareil avec la pression nominale correcte de gaz comme indiqué au paragraphe 5.1.3.
- Allumer la friteuse comme indiqué dans le chapitre "Instructions à l'intention de l'utilisateur".
- Tourner la vis de réglage de la pression de sortie de la soupape à gaz "D", à droite pour l'augmenter et à gauche pour la diminuer, en réglant la pression comme indiqué dans le tableau des buses (tableau B).

5.1.5. CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE

On estime que l'air primaire est correctement réglé lorsque la flamme ne se détache pas avec le brûleur froid et lorsqu'il n'y a pas de retour de flamme avec le brûleur chaud.

- Dévisser la vis "A" et placer l'aérateur "E" à la distance "H" indiquée sur le tableau A, revisser la vis "A" et sceller avec de la peinture (fig. 3A).

5.1.6. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau B "Caractéristiques techniques/buses" indique le type de buse apte à remplacer celles installées par le constructeur (le numéro est estampillé sur le corps de la buse). À la fin de la procédure, vérifier toute la liste de contrôle suivante :

Contrôle	**Ok**
• remplacement de la/des buse(s) du brûleur	
• réglage correct de l'air primaire au(x) brûleur(s)	
• remplacement de la/des buse(s) veilleuse gaz	
• remplacement de la/des vis de minimum	
• réglage correct de la/des veilleuse(s) gaz si nécessaire	
• réglage correct de la pression d'alimentation (voir le tableau des caractéristiques techniques/buses)	
• appliquer la plaque signalétique adhésive (fournie) avec les caractéristiques du nouveau type de gaz utilisé	

5.1.6.1. REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR PRINCIPAL (fig.3A)

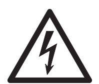
• Desserrer la vis "A" et dévisser l'injecteur "C"
• Dégager l'injecteur et l'aérateur.
• Remplacer l'injecteur "C" par celui qui convient au gaz distribué (voir tableau B).
• Le diamètre de l'injecteur est gravé en centièmes de millimètres sur le corps de celui-ci.
• Introduire l'injecteur "C" dans l'aérateur "E", reposer les deux composants assemblés et visser l'écrou à fond.

5.1.6.2. REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ

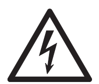
- Dévisser le raccord vissé "H" et remplacer la buse "G" par celle adaptée au type de gaz (Tableau B, fig.3B).
- Le numéro identifiant la buse est indiqué sur le corps de celle-ci.
- Revisser le raccord vissé "H".

5.2. APPAREILS ALIMENTÉS ÉLECTRIQUEMENT

5.2.1. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Fig. 4A-Tableau A).
AVERTISSEMENT ! Avant de brancher l'appareil, vérifier que les données figurant sur sa plaque signalétique sont compatibles avec la tension et la fréquence de secteur.



ATTENTION !
Les interventions sur les installations électriques doivent être réalisées uniquement par un électricien qualifié.



Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, mettre l'appareil hors tension et sortir délicatement la fiche de la prise de courant pour le débrancher.

AVERTISSEMENT ! Avant d'effectuer le raccordement **veiller à ce que** :
- la tension et la fréquence de secteur correspondent à celles précisées sur la plaque signalétique et vérifier qu'il y ait un contact de terre efficace.
- l'alimentation électrique de l'installation soit conçue pour supporter la charge effective de courant et qu'elle soit réalisée correctement, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.
- soit prévu entre le câble d'alimentation et la ligne électrique un interrupteur différentiel magnétothermique opportunément dimensionné en fonction de l'absorption indiquée sur la plaque signalétique, avec une ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, réalisé conformément aux normes en vigueur. Pour dimensionner correctement l'interrupteur, se référer au courant absorbé indiqué sur la plaque reportant les spécifications techniques de l'appareil.

• Pour accéder à la plaque à bornes, démonter le bandeau de commandes de l'appareil en intervenant sur les vis de fixation (fig. 4A 1-2).
• Relier le câble d'alimentation à la plaque à bornes comme illustré sur le schéma électrique accompagnant l'appareil.
• Bloquer le câble d'alimentation à l'aide d'un serre-fil.

AVERTISSEMENT ! Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes en vigueur en matière de protection contre les accidents.

• Lorsque le branchement est terminé, vérifier qu'une tolérance de ± 10 % est respectée entre la tension d'alimentation et la tension nominale, avec l'appareil en marche.
• L'installation prévoit le montage d'un dispositif pouvant être bloqué en position "ouverte" pendant l'entretien.

5.2.2. CORDON D'ALIMENTATION

Sauf indication contraire, nos appareils sont livrés sans cordon d'alimentation. L'installateur doit utiliser un câble flexible ayant des caractéristiques au moins égales à celle des câbles sous gaine caoutchouc H05RN-F. Protéger le morceau de câble à l'extérieur de l'appareil avec un tube en métal ou en plastique rigide.

Si le câble d'alimentation est détérioré, il doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par du personnel ayant une qualification équivalente de façon à prévenir tout risque.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents dérivant du non-respect des consignes ci-dessus ou des normes de sécurité électrique en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

5.3. BRANCHEMENT À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

Raccorder l'appareil à une prise de terre ; le raccorder ensuite à une liaison équipotentielle à l'aide de la vis située sous le châssis, dans la partie avant droite. La vis porte le symbole .

6. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Parmi nos appareils, certains modèles utilisent un thermostat de sécurité qui se déclenche automatiquement lorsqu'il mesure une température supérieure à celle prédéfinie, empêchant l'alimentation du gaz (appareils à gaz) ou de l'électricité (appareils électriques).

6.1. RÉARMEMENT

• Attendre le refroidissement de l'appareil : une température de 90°C, à titre indicatif, est adaptée pour le rétablissement.
• Appuyer sur la touche rouge sur le corps du thermostat de sécurité.

AVERTISSEMENT ! Si le rétablissement nécessite de démonter une protection (par ex. : bandeau de commande), il doit être effectué par un technicien spécialisé. La manipulation du thermostat de sécurité annule la garantie.

7. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION

Contrôler tous les raccords avec une solution d'eau savonneuse pour vérifier l'absence de fuites de gaz. Ne pas utiliser de flamme vive pour détecter des fuites de gaz. Allumer tous les brûleurs individuellement et ensemble pour vérifier le bon fonctionnement des vannes de gaz, des foyers et de l'allumage. Pour chaque brûleur, mettre le régulateur de flamme sur la position la plus basse, individuellement et ensemble ; après avoir terminé ces opérations, l'installateur doit instruire l'utilisateur sur le mode d'emploi correct. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué tous les contrôles nécessaires, contacter le centre d'assistance le plus proche.

V. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'OPÉRATEUR CHARGÉ DE L'UTILISATION COURANTE DE LA MACHINE

1. UTILISATION DE LA FRITEUSE

Précautions générales

- L'appareil est destiné à un usage industriel et doit être utilisé par du personnel ayant suivi une formation spéciale.
- Éviter l'utilisation de l'appareil à vide de façon prolongée ou dans des conditions susceptibles de nuire à un rendement optimal.
- Cet appareil devra être destiné seulement et uniquement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, à savoir la friture d'aliments dans de l'huile ou de la graisse solide. Toute autre utilisation est réputée impropre.
- Avant de verser de l'huile dans la cuve, s'assurer qu'il n'y a pas d'eau à l'intérieur.
- Verser l'huile dans la cuve jusqu'au niveau maximum indiqué par l'encoche de référence spéciale se trouvant sur la paroi postérieure de la cuve.
- Ne pas laisser de graisse dans la cuve après la cuisson.
- Rétablir le niveau d'huile chaque fois qu'il descend au-dessous du niveau minimum indiqué par l'encoche de référence spéciale (danger d'incendie).
- Les aliments particulièrement volumineux et n'ayant pas été égouttés peuvent provoquer des jets d'huile chaude.
- **Attention !** Éviter de faire fonctionner l'appareil à vide.

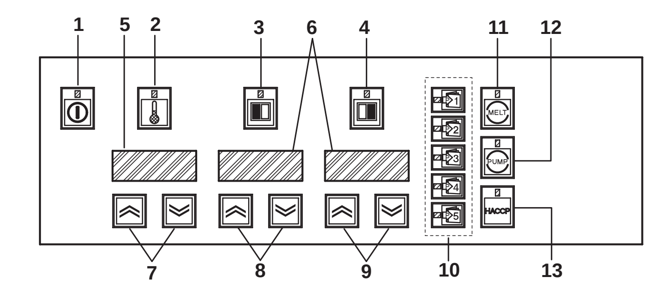
IRÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE LA

TYPE DE FRITURE :	RÉGLER LA TEMPÉRATURE À :
Aliments qui ne libèrent pas de substances polluantes dans l'huile	180/185°C
Aliments panés	175/180°C
Aliments farinés	170°C

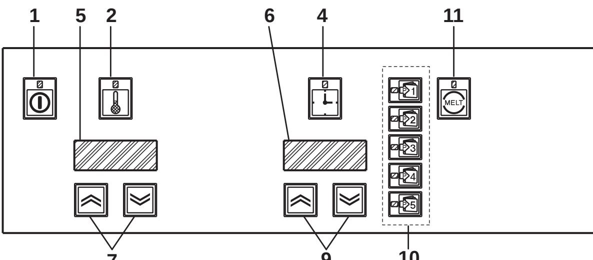
REMARQUE ! Pour la cuisson d'aliments farinés, régler la température sur 170°C. Une température supérieure n'améliore pas le résultat de la cuisson et provoque en revanche une détérioration plus rapide de l'huile (la farine résiduelle dans l'huile tend à brûler).

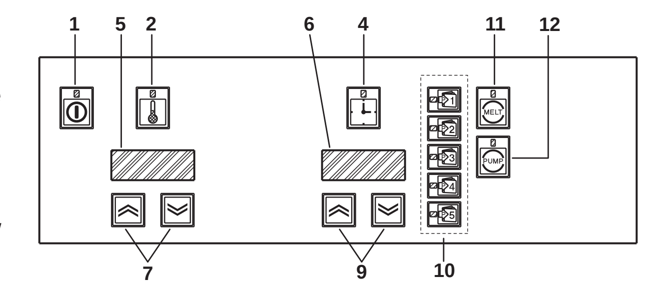
AVERTISSEMENTS ! Pendant la cuisson, enlever manuellement les éventuels résidus d'aliments se trouvant dans l'huile. La présence prolongée de ces résidus altère la saveur et l'odeur de l'huile et diminue également sa vie utile. Pour une mesure rapide et correcte du degré de dégradation de l'huile, utiliser les bandes tournesol (strips) en vente dans le commerce.

Version "FULL OPTIONAL"



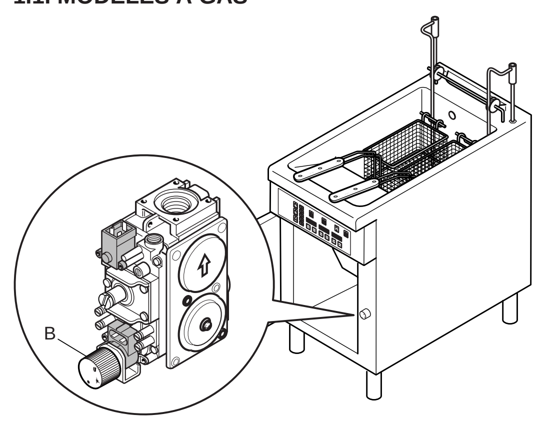
Version de base et version avec filtrage de l'huile





1 - touche ON/OFF d'allumage
2 - touche de réglage de la température
3 - touche de démarrage du programme du panier gauche
4 - touche de démarrage du programme du panier droit
5 - affichage des températures (de travail et de réglage)
6 - affichage du temps du programme (gauche et droit)
7 - réglage de la température (en haut / en bas)
8 - réglage du temps programme panier gauche (en haut / en bas)
9 - réglage du temps programme panier droit (en haut / en bas)
10 - touches des programmes mémorisés (ou mémorisables)
11 - touche pour le cycle "melting" (Off / On : le cycle melting part au démarrage si la température enregistrée par le thermostat de travail est inférieure à 70°C)
12 - touche pour ON/OFF pompe de recyclage de l'huile
13 - touche pour ON/OFF contrôle HACCP (tracé temps/ température)

1.1. MODÈLES À GAS



Allumage

- La manette de commande "B" (à l'intérieur du logement) a les positions d'utilisation suivantes :

V éteint
C allumage veilleuse gaz
A allumage du brûleur

- Appuyer sur la manette "B" et la faire tourner en position "allumage veilleuse gaz".
- Appuyer sur la manette "B" pendant 20 secondes environ pour provoquer l'allumage du brûleur veilleuse gaz. En relâchant la manette, la flamme doit rester allumée; si ce n'est pas le cas, répéter l'opération.
- Une fois le brûleur allumé, faire partir l'appareil en appuyant sur la touche "1".

Note ! En cas d'urgence, l'allumage de la veilleuse gaz peut être également effectué manuellement en ouvrant la porte, en approchant une flamme et en appuyant de façon continue sur la manette "B" sur la position "allumage veilleuse gaz" pendant la durée nécessaire.

1.1.1. INTERLOCK

La soupape de gaz est équipée d'un dispositif de sécurité qui, en cas d'arrêt du brûleur veilleuse gaz, empêche son rallumage immédiat (pendant 60 secondes environ). Ceci garantit l'écoulement du gaz qui s'est éventuellement accumulé et une sécurité accrue

Arrêt

- Appuyer partiellement sur la manette "B" et la tourner de la position "flamme" à la position "allumage veilleuse gaz" si l'on veut maintenir allumée la flamme veilleuse gaz pour d'autres cuissons.
- Appuyer partiellement sur la manette "B" et la tourner en position "éteint" pour éteindre l'appareil.

1.2. MODÈLES ÉLECTRIQUES

Allumage : appuyer sur la touche "1".
Arrêt : appuyer sur la touche "1".

1.3. MELTING

Le MELTING est un cycle de chauffage "délicat" de 20/30 minutes environ (en fonction de la quantité et de la température de départ), pendant laquelle la graisse solide utilisée pour frire est fondue dans des conditions de sécurité, en la portant de la température ambiante jusqu'à 70 °C. Lorsque l'appareil est allumé (touche "1"), si la température mesurée par le thermostat de travail est inférieure à 70°C, la machine démarre automatiquement le cycle MELTING : la del située sur la touche "2" devient ROUGE, la del de la touche "11" (MELT) s'allume tandis que la température en °C et le message MELT, indiquant le melting, apparaîtront alternativement sur l'afficheur "5".
Si de l'huile liquide est utilisée, il est possible de bloquer le cycle melting en appuyant sur la touche "11".
L'exclusion ou la fin du cycle melting provoque le retour de la machine aux températures et aux temps du dernier cycle de cuisson effectué.

1.4. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- L'afficheur "5" montre la température réglée pour la cuisson. Pour afficher pendant quelques secondes la température réelle de l'huile dans la cuve, appuyer brièvement sur la touche "2".
- Pour augmenter/diminuer la valeur réglée, appuyer sur les touches "7". L'afficheur a une sensibilité de ±1°C (en maintenant la pression sur la touche "7", le réglage de la température varie plus rapidement). En fin de réglage, l'afficheur "5" clignotera pendant 3 secondes et la température indiquée sera donc mémorisée.
- Si la del de la touche "2" est:
  - ROUGE : la température de l'huile n'a pas encore atteint la température réglée.
  - VERT : la température de l'huile a atteint celle réglée. La cuisson peut démarrer.

1.5. RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

<u>Version "full optional"</u>

- L'afficheur "6" montre la durée de cuisson réglée.
- Appuyer sur les touches N°8/9 pour augmenter/diminuer la valeur réglée : l'afficheur a une sensibilité de ±5 s et admet une durée minimum de 00:30 s (en maintenant la pression sur les touches "8-9", le temps à régler varie plus rapidement).
- En fin de réglage, l'afficheur "6" clignotera pendant quelques secondes et la valeur indiquée sera donc mémorisée.
- En appuyant sur les touches "3"/"4", la descente du souleveur débute. L'afficheur "6" correspondant débutera le compte à rebours du temps réglé. Lorsque la valeur 00:00 est atteinte, le cycle se termine par la sortie du souleveur du bain d'huile et l'afficheur indique la valeur préalablement réglée.

<u>Version de base et version avec filtrage de l'huile</u>

Il y a un seul afficheur pour le réglage du temps de cuisson pour les deux paniers. La séquence de réglage du temps de cuisson est la même que celle pour la version "full optional" tandis que la fin du cycle de cuisson (afficheur sur 00:00) est indiquée par un signal sonore spécial.

1.6. PROGRAMMATION (toutes les versions)

Il est possible de mémoriser 5 programmes de cuisson différents (touches "10") : la température de cuisson voulue peut être mémorisée et, en fonction des versions, 1 ou 2 temps de cuisson (dans la version "full optional" ce sont les temps des deux paniers gauche/droit). Pour mémoriser un programme, régler les valeurs voulues et appuyer sur l'une des touches p1...p5 jusqu'au déclenchement d'un signal sonore signalant que la mémorisation a bien eu lieu. Cette même procédure doit être effectuée pour mémoriser d'autres programmes de cuisson.
NOTE : au moment de l'installation, il n'y a pas de programmes mémorisés et chaque mémorisation suivante supprime le programme préexistant.

1.6.1. BLOCAGE DE LA PROGRAMMATION

Le clavier peut être bloqué en permettant l'utilisation uniquement des programmes préalablement mémorisés.
Pour activer/désactiver cette option :

<u>Version "full optional"</u>

- À la mise sous tension de l'appareil, appuyer simultanément sur les touches "3" et "4". FASt (Fast Food) apparaîtra sur l'afficheur.
- Appuyer sur la touche "2" : si Y (Yes) apparaît sur l'afficheur, les touches "7", "8" et "9" sont bloquées ; si N (No) apparaît, les touches "7", "8" et "9" sont activées.
- Appuyer sur les touches "7" pour changer le paramètre (Y/N). Mémoriser en appuyant sur la touche "2".
- Pour sortir du menu Fast Food, appuyer simultanément sur les touches "3" et "4".

<u>Version de base et version avec filtrage de l'huile</u>

Même séquence que pour la version "full optional". Pour entrer dans le menu FASt (Fast Food), appuyer sur les touches "x" et "y".

1.6.2. UTILISATION D'UN PROGRAMME CONFIGURÉ (toutes les versions)

- Appuyer sur une des touches "10" pour rappeler le programme, les afficheurs "5" et "6" affichent les paramètres mémorisés.
- Appuyer sur la touche "3" ou "4" pour faire démarrer la cuisson.

1.7. FILTRAGE DE L'HUILE

L'appareil est équipé des dispositifs suivants :

- bac de collecte de l'huile (25 l)
- chariot coulissant pour le bac de collecte de l'huile
- filtre en polyester

L'utilisation de ces dispositifs permet une meilleure cuisson et allonge la durée de vie de l'huile.

Filtrage de l'huile :

- Éteindre la friteuse (touche "1").
- Avec la machine à l'arrêt, l'afficheur "5" visualisera la température de l'huile dans la cuve si elle est égale ou supérieure à 70ºC.
- S'assurer que le chariot, le bac et le filtre sont bien en place sous l'évacuation.

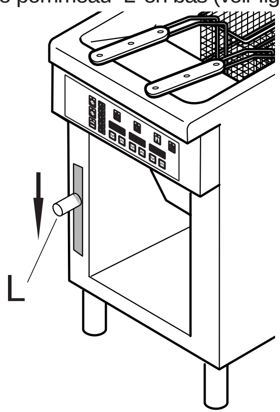
ATTENTION : pour votre sécurité, effectuer cette opération lorsque la température de l'huile est inférieure à 90ºC.

- Ouvrir le robinet d'évacuation en tournant lentement la poignée à droite et en faisant extrêmement attention pour éviter tout contact avec de l'huile chaude.
- L'huile est rapidement drainée à travers l'évacuation. Le filtre tamis en polyester assure une épuration mécanique soignée de l'huile.
- Fermer le robinet d'évacuation en tournant la poignée à gauche.

1.7.1 RECYCLAGE AUTOMATIQUE DE L'HUILE (version "full optional" ou avec filtrage de l'huile)

Il y a une pompe à engrenages pour le recyclage et le filtrage automatique de l'huile.

- Éteindre la friteuse (touche "1")
- Pousser le pommeau "L" en bas (voir fig.) en fin de course.



- Appuyer sur la touche "12" jusqu'à ce que le pompage de l'huile commence du bac de collecte à la cuve ; l'afficheur visualisera le message "Hot" pour attirer l'attention sur la température de l'huile.
- Attendre 4 minutes environ pour que le bac se vide complètement (la durée dépend de la température de l'huile. Plus elle est froide, plus son pompage prend du temps).
- Appuyer de nouveau sur la touche "12" pour interrompre le pompage de l'huile.
- Pousser vers le haut le pommeau "L" en fin de course.

NOTE : la friteuse étant allumée, en appuyant brièvement sur la touche "12" (PUMP), l'afficheur "5" visualisera pendant quelques secondes le temps s'étant écoulé depuis le dernier actionnement de la pompe d'huile.

1.8. FONCTIONS H.A.C.C.P. (version "full optional")

1.8.1. SUPPORT H.A.C.C.P.

Cette friteuse peut assister l'opérateur au niveau du contrôle HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) d'un processus de cuisson en partant d'un "cycle" prédéfini et considéré sûr par le chef cuisinier, en signalant et en enregistrant des événements/situations anormales par rapport à ce qui est établi par le cycle.

L'appareil peut mémoriser jsuqu'à 5 programmes de type HACCP en plus des 5 mémorisables par la machine en mode normal.

Lorsque la friteuse est sous contrôle HACCP, la DEL située sur la touche Nº13 s'allume et la modification des paramètres actuels du programme en cours est désactivée.

Pendant l'exécution d'un programme HACCP, le support HACCP vérifie que la température de l'huile est toujours supérieure à un niveau minimum prédéfini par le responsable HACCP.

1.8.2. SIGNALISATION ET ENREGISTREMENT D'UN ÉVÉNEMENT ANORMAL

Lorsqu'un cycle est contrôlé par l'HACCP, si la température du bain d'huile descend au-dessous de la valeur minimum réglée, un signal visuel (l'afficheur N°5 clignote et indique que la température critique a été atteinte) et un signal sonore sont émis, attirant l'attention sur l'événement s'étant produit.

Si le cycle de friture se termine sans aucune intervention extérieure, l'événement anormal est enregistré dans la mémoire.

1.8.3. MENU HACCP : recherche, affichage et élimination d'éventuelles anomalies mémorisées

Le panneau de commandes de la machine peut être utilisé pour la recherche et l'affichage des événements anormaux enregistrés. En outre, la friteuse est équipée d'une prise (à l'intérieur du bandeau de commandes) à laquelle l'imprimante optionnelle doit être raccordée (F881532).

NOTE : l'accès au menu désactive les fonctions de chauffage de la friteuse.

Pour accéder au menu :

- À l'allumage, appuyer et maintenir la pression sur la touche "13" jusqu'à ce qu'un signal sonore signale que l'on est entré dans le menu HACCP (la mention HACCP apparaît sur l'afficheur "5".
- En appuyant sur les touches "7", les messages Prg, HISt, Prn, ErS et dAtE apparaissent les uns après les autres.
- Appuyer sur la touche "2" pour entrer dans les différents menus affichés par l'afficheur "5".

Les fonctions et les messages apparaissant sur l'afficheur N°5 sont les suivants :

- Prg (programmation recette HACCP)
- HISt (accès à l'historique des événements anormaux)
- Prn (gestion de l'imprimante optionnelle)
- ErS (suppression de l'historique)
- dAtE (réglage de la date/heure horloge interne)

Le menu **PRG** (PROGRAM) active le mode programmation du programme HACCP (jusqu'à un maximum de 5 programmes différents : une fois cette limite atteinte, chaque mémorisation suivante se superpose à celle préalablement mémorisée).

Le menu **HIST** (HISTORY) active le mode de recherche et d'affichage des événements anormaux enregistrés dans la mémoire (le nombre d'événements anormaux pouvant être enregistrés est supérieur à 1000 ; toutefois, si toute la mémoire est remplie avant d'être déchargée, les nouveaux événements anormaux enregistrés vont effacer les informations avec la date la plus ancienne).

Le menu **Prn** (PRINTER) active le mode de gestion de l'imprimante optionnelle.

Le menu **ErS** (ERASE) donne accès aux fonctions d'élimination de l'historique (HISt).

Le menu **dAtE** (DATE) permet de régler la date et l'heure de l'horloge interne. Pour modifier la date et l'heure, l'archive historique doit être vide.

1.8.4. MÉMORISATION D'UN PROGRAMME HACCP

Pour mémoriser un programme HACCP, il est nécessaire d'avoir réglé la date et l'heure dans l'appareil :

- Entrer dans le menu HACCP (voir le § 1.8.3).
- Appuyer de nouveau sur la touche "2" lorsque le message dAtE apparaît : sur les afficheurs apparaîtront dans l'ordre : année, mois, jour, heure, minutes (l'heure est exprimée sous forme de valeurs de 00 à 23, les minutes sous forme de valeurs de 00 à 59).
- Appuyer sur les touches "7", "8" et "9" pour régler la date/heure actuelles.
- Chaque afficheur clignote pendant 5 secondes avant de mémoriser la donnée entrée.

Après avoir mémorisé la date, il est possible de mémoriser un programme HACCP :

- Entrer dans le menu HACCP (§ 1.7.3).
- Appuyer de nouveau sur la touche "2" lorsque Prg apparaît.
- L'afficheur "5" visualisera le message tSEt (température de l'huile).
- L'afficheur "6" visualisera à gauche le message tmin (température minimum) et, à droite, le message timE (temps du cycle, unique pour les deux souleveurs compte tenu du fait que le programme de friture est unique).
- Régler la température tSEt en appuyant sur les touches "7".

NOTE : la température ne peut pas être inférieure à 130°C.

- Régler la température tmin en appuyant sur les touches "8".

NOTE : la température ne peut pas être inférieure à 120°C.

- Régler le temps timE en appuyant sur les touches "9".

NOTE : le temps ne peut pas être inférieur à 30 secondes.

- Mémoriser la recette en appuyant sur une des touches "10" jusqu'à ce qu'un signal sonore signale que la mémorisation a bien eu lieu (il est conseillé d'annoter dans un registre le programme réglé pour chaque touche p1...p5 et la date de mémorisation).
- Appuyer sur "13" pour sortir du menu.

1.8.5. ACTIVER LE CONTRÔLE HACCP

Pour démarrer un cycle de friture contrôlé par l'HACCP :

- Appuyer une fois sur la touche "13" (HACCP) : la del s'allume en ROUGE et il est permis de rappeler un programme HACCP parmi ceux préalablement mémorisés en appuyant sur la touche "10" (p1, …p5).
- Les afficheurs visualiseront les paramètres correspondants.

Les seules opérations permises à partir de cet instant précis sont les suivantes :

- activation des cycles (touches "3" et "4").
- désactivation du contrôle HACCP (touche "13").
- arrêt de la friteuse (touche "1").

Toutes les autres fonctions sont débloquées seulement si l'alarme HACCP se déclenche ou si l'HACCP est désactivé.

1.8.6. ALARME HACCP

Si des conditions entraînant le déclenchement du signal d'alarme HACCP se présentent, il est possible d'intervenir de deux façons :

- en augmentant la durée du cycle de cuisson en cours d'exécution.
- en excluant le contrôle HACCP.

Si aucune des deux opérations indiquée n'est exécutée, l'événement est mémorisé en enregistrant :

- Année, mois et jour
- Heure et minutes de l'enregistrement de l'événement
- Programme de friture réglé (de 1 à 5)
- Température réglée
- Température minimum atteinte

Note ! Cette dernière est précisément la valeur représentative de l'événement anormal s'étant produit.

1.8.8. AFFICHAGE DES DONNÉES HISTORIQUES D'ÉVÉNEMENTS ANORMAUX

- Entrer dans le menu HACCP (voir le §1.8.3).
- Sélectionner HISt en appuyant de nouveau sur la touche "2" : sur les afficheurs "5" et "6" apparaîtront l'année, le mois et le jour actuels.
- Avec les touches "7" et "8", sélectionner l'année, le mois et le jour à afficher et confirmer la sélection avec la touche "2".
- L'afficheur "5" montre l'heure-minutes du début du contrôle, la del située sous la touche programme p1….p5 se rattachant à l'événement enregistré s'allume. En faisant défiler à l'aide des touches "7", l'heure-minutes de l'événement anormal apparaissent sur l'afficheur "5" et la température réglée sur l'afficheur "6" de gauche tandis que sur l'afficheur "6" de droite apparaissent alternativement la température minimum réglée, celle effectivement atteinte et/ou le temps de cuisson réglé et le temps restant à la fin de celle-ci. Enfin, l'heure de fin du contrôle s'affiche.
- Pour sortir du menu, appuyer sur la touche "13" (HACCP).

1.8.9. IMPRESSION DES DONNÉES HISTORIQUES D'ÉVÉNEMENTS ANORMAUX

En raccordant l'imprimante optionnelle (F881532), le menu PRN est activé :

- Entrer dans le menu HACCP (voir le § 1.8.3).
- Sélectionner PRN en appuyant de nouveau sur la touche "2".
- Sélectionner année/mois-jour comme pour l'affichage de l'historique ; confirmer ensuite de nouveau avec la touche "2" : l'impression des données relatives au jour, au mois, à l'année sélectionnés est lancée.

L'impression reporte l'ensemble des événements anormaux enregistrés et se trouvant dans la mémoire comme suit :

- Année/Mois/Jour (aaaa mm jj)
- Heure de début/fin de contrôle HACCP(Hi=hh:mm - Hf=hh:mm)
- N° de programme (PRG Nº…)
- Température réglée (TSET = XºC)
- Température minimum réglée (TMI = XºC)
- Température minimum effectivement enregistrée (TME = XºC)

Note : pour imprimer toute l'archive, appuyer sur la touche "11" (MELT) ; le message ALL apparaît sur l'afficheur et appuyer sur la touche "2".

- Pour sortir du menu, appuyer sur la touche Nº 13.

1.8.10. SUPRESSION DES DONNÉES DE LA MÉMOIRE

Note : lorsque la mémoire est pleine, chaque enregistrement suivant se superpose aux enregistrements les plus anciens.

Pour effacer manuellement les données mémorisées :

- Entrer dans le menu HACCP (voir le § 1.8.3).
- Sélectionner ErS en appuyant de nouveau sur la touche "2".
- Sélectionner la date comme décrit au paragraphe 1.8.8
- Appuyer sur la touche "2" pour effacer les données du jour sélectionné.

Note : en appuyant sur la touche "11" (MELT), la suppression totale de l'archive est activée.

Messages d'alarme

E1_: sonde de température hors service (court- circuit).
E2_: 1) sonde de température hors service (débranchée).
2) élément chauffant ne fonctionnant pas.
Eh_: température de l'huile élevée.

VI. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1 NORMES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES



ATTENTION !
Les opérations d'entretien de la machine doivent être réalisées exclusivement par des Techniciens spécialisés portant les équipements de protection individuelle nécessaires (chaussures de sécurité, gants, lunettes, combinaison de travail, etc.) et disposant de matériels, d'outils et de moyens auxiliaires appropriés.



ATTENTION !
Il est interdit d'enlever et/ou de faire fonctionner la machine après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.



ATTENTION !
Avant toute intervention sur la machine, toujours consulter le manuel qui indique les procédures correctes et donne des consignes de sécurité importantes.

1.1 INTRODUCTION

Les machines sont équipées de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques, destinés à protéger les utilisateurs et la machine. Par conséquent, l'utilisateur ne peut en aucun cas retirer ou modifier ces dispositifs.
Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de manipulation ou de non-utilisation de ces dispositifs.

1.2. PROTECTIONS INSTALLÉES SUR LA MACHINE

1.2.1 PROTECTIONS

Sur la machine, les écrans de protection sont représentés par:
- des protections fixes (par ex. : carters, couvercles, panneaux latéraux, etc.) fixées à la machine et/ou à la structure au moyen de vis ou de raccords rapides, qu'il est possible de démonter ou d'ouvrir uniquement à l'aide d'ustensiles ou d'outils;
- des volets d'accès à l'équipement électrique de la machine réalisés à l'aide de panneaux pouvant être ouverts avec des outils, lorsque la machine est hors tension.



ATTENTION !
Certaines illustrations du présent manuel représentent la machine ou des parties de celle-ci démunies de protections ou sur lesquelles les protections ont été retirées. Ceci uniquement pour simplifier les explications. Il est formellement interdit d'utiliser la machine sans dispositifs de protection ou avec des dispositifs désactivés.

1.2.2 PICTOGRAMMES DE SÉCURITÉ DEVANT FIGURER SUR LA MACHINE OU À PROXIMITÉ

RISQUE	SIGNIFICATION
	RISQUE DE BRÛLURE
	RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE



ATTENTION !
Il est interdit de retirer, d'altérer ou de rendre illisibles les étiquettes et signaux de sécurité, de danger et d'obligation présents sur la machine.

1.2.3 NON-UTILISATION

Si l'on décide de ne plus utiliser la machine, il est recommandé de la rendre inopérante en déconnectant les câbles d'alimentation du réseau électrique.

1.2.4 MISES EN GARDE LORS DE L'UTILISATION ET DE L'ENTRETIEN

Des risques de nature essentiellement mécanique, thermique et électrique sont présents sur la machine.
Ces risques ont été neutralisés aux endroits où cela était possible:
• soit directement en adoptant des solutions appropriées,
• soit indirectement en utilisant des écrans, des protections et des dispositifs de sécurité.
Au cours de l'entretien, certains risques qu'il n'est pas possible d'éliminer subsistent ; ceux-ci doivent être neutralisés en adoptant des comportements et des précautions spécifiques.
Il est interdit d'effectuer des opérations de contrôle, de nettoyage, de réparation et d'entretien sur des organes en mouvement. Les utilisateurs doivent être avertis par des avis parfaitement visibles. Afin de garantir les performances et le fonctionnement optimal de la machine, il est indispensable d'effectuer périodiquement l'entretien en suivant les consignes données dans le présent manuel. En particulier, il est conseillé de contrôler régulièrement le bon fonctionnement de tous les dispositifs de sécurité et l'isolation des câbles électriques qui devront être remplacés si nécessaire.

1.2.5 UTILISATION INCORRECTE RAISONNABLEMENT PRÉVISIBLE

Toute utilisation autre que celle spécifiée dans le présent manuel est considérée comme incorrecte. Pendant le fonctionnement de la machine, les travaux ou activités différents de ceux prévus sont considérés incorrects et peuvent entraîner en général des risques pour la sécurité des utilisateurs et endommager la machine.
Sont considérés des usages incorrects raisonnablement prévisibles:
• l'absence d'entretien, de nettoyage, de contrôles réguliers de la machine;
• les modifications structurelles ou à la logique de fonctionnement;
• la manipulation des écrans ou des dispositifs de sécurité
• la non-utilisation des dispositifs de protection individuelle par les opérateurs, les techniciens spécialisés et les personnes chargées d'utiliser la machine;
• la non-utilisation d'accessoires appropriés (par ex. : l'utilisation d'équipements, d'échelles non adaptés);

• l’entreposage à proximité de la machine de matériaux combustibles ou inflammables ou, quoi qu’il en soit, non compatibles ou n’ayant aucun lien avec le travail à effectuer;
• l’installation incorrecte de la machine;
• monter sur la machine;
• le non-respect des instructions relatives à l’utilisation pour laquelle la machine est conçue;
• d’autres comportements comportant des risques que le fabricant ne peut éliminer.



ATTENTION !
Les comportements décrits ci-dessus sont interdits !

1.2.6 RISQUES RÉSIDUELS

La machine met en évidence des risques qui n’ont pas été entièrement éliminés lors de la conception ou de l’installation de protections appropriées.
Quoi qu’il en soit, l’opérateur a été informé de ces risques dans le présent manuel, qui indique précisément le type d’équipements de protection individuelle dont doit se munir le personnel intervenant sur la machine.
Pendant les phases de l’installation, des espaces suffisants sont prévus autour de la machine en vue de limiter ces risques.
Afin de maintenir ces conditions, les zones autour de la machine doivent toujours:
• être dégagées (absence d’échelles, d’outils, de récipients, de boîtes, etc.);
• être propres et sèches;
• être parfaitement éclairées.
Afin de fournir au Client une information complète, les risques résiduels qui subsistent sur la machine sont énoncés ci-après : ces comportements sont considérés comme incorrects et, par conséquent, formellement interdits.

RISQUE RÉSIDUEL	DESCRIPTION D'UNE SITUATION DE DANGER
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en présence d'eau ou de saleté sur le sol.
Brûlures/abrasions (ex. : résistances)	L'opérateur touche intentionnellement ou non certains composants de la machine sans se munir de gants de protection.
Électrocution	Contact avec les parties électriques sous tension au cours des opérations d'entretien effectuées avec le tableau électrique sous tension.
Basculement des charges	Au cours de la manutention de la machine ou du retrait de l'emballage contenant la machine à l'aide d'accessoires ou de systèmes de levage non appropriés, ou en présence d'un chargement non équilibré.

2. UTILISATION ORDINAIRE DE LA MACHINE

2.1 CARACTÉRISTIQUES DU PERSONNEL FORMÉ À L’UTILISATION COURANTE DE LA MACHINE

Le Client doit s’assurer que le personnel chargé de l’utilisation courante de la machine a été formé de façon adéquate et possède les compétences requises pour accomplir les tâches confiées, en tenant compte de sa propre sécurité et de celle d’autrui. Le Client devra s’assurer que le personnel a compris les instructions fournies et, en particulier, celles relatives à la sécurité et à l’hygiène sur le lieu de travail lors de l’utilisation de la machine.

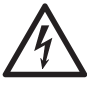
2.2 CARACTÉRISTIQUES DU PERSONNEL AUTORISÉ À INTERVENIR SUR LA MACHINE

Il incombe au Client de s’assurer que les personnes préposées aux différentes tâches possèdent les critères ci-dessous:
• lire et comprendre le manuel;
• avoir reçu une formation et un entraînement adéquats selon les tâches à accomplir afin de les exécuter en toute sécurité
• avoir reçu une formation spécifique pour l’utilisation correcte de la machine.

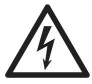
2.3 OPÉRATEUR CHARGÉ DE L’UTILISATION COURANTE

Il doit au moins :
• connaître la technologie et avoir une expérience spécifique dans l’utilisation de la machine;
• avoir une culture générale de base et une culture technique d’un niveau suffisant pour pouvoir lire et comprendre le contenu du manuel;
• savoir interpréter correctement les dessins, la signalisation et les pictogrammes;
• avoir des connaissances suffisantes pour effectuer en toute sécurité les interventions relevant de sa compétence et spécifiées dans le manuel;
• connaître les normes d’hygiène et de sécurité sur le lieu de travail.
En cas d’anomalies importantes (par exemple : court-circuit, câbles en dehors du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, etc.), l’opérateur chargé de l’utilisation courante de la machine est tenu de respecter les consignes suivantes
• désactiver immédiatement la machine.

3 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA MACHINE



ATTENTION !
Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance, débrancher l’appareil pour le mettre hors tension à l’aide du dispositif pouvant être bloqué en position ouverte.



ATTENTION !
Pendant les opérations d’entretien, il faut placer le cordon et la fiche de manière à ce que l’opérateur chargé de l’intervention puisse toujours les voir.



ATTENTION !
Ne pas toucher l’appareil avec les mains et/ou les pieds humides ou nus. Il est interdit d’enlever les protections de sécurité.



ATTENTION !
Utiliser des équipements de protection appropriés (gants de protection).

3.1 MAINTENANCE COURANTE

Vérifier fréquemment que le câble d'alimentation est en bon état et demander éventuellement l'assistance d'un technicien spécialisé afin de le remplacer ; Faire contrôler l'appareil périodiquement (au moins une fois par an).



ATTENTION !
Couper le courant avant de nettoyer l'appareil.

3.2 PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR L'ENTRETIEN

L'entretien courant peut être effectué par du personnel non spécialisé, à condition de suivre scrupuleusement les consignes ci-après. **Le fabricant décline toute responsabilité si ces consignes ne sont pas respectées.**

3.3 NETTOYAGE DE L'APPAREIL ET DES ACCESSOIRES



Avant de mettre l'appareil en service, nettoyer toutes les parties internes et les accessoires avec de l'eau tiède et du savon neutre ou avec des produits biodégradables à plus de 90 % (pour réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère) ; après quoi, rincer et sécher soigneusement. Ne pas utiliser de produits détergents à base de solvants (trichloréthylène, etc.) ou de poudres abrasives. Il est conseillé de passer un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox de façon à les protéger.



ATTENTION !
Ne pas procéder au nettoyage de la machine à l'aide de jets d'eau.

3.4 PRÉCAUTIONS À PRENDRE EN CAS D'INACTIVITÉ PROLONGÉE

Si des périodes d'inactivité sont prévues, prendre les précautions suivantes:

- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.
- Passer énergiquement un chiffon à peine imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier de façon à étaler un voile de protection.
- Contrôler périodiquement l'appareil avant de le réutiliser.
- Laisser fonctionner les appareils électriques pendant au moins 45 minutes à la température minimum pour éviter une évaporation trop rapide de l'humidité accumulée, qui pourrait entraîner la rupture de l'élément.



ATTENTION !
Avant de procéder à l'entretien, mettre l'appareil hors tension.

Une fois les opérations d'entretien terminées, vérifier que la machine est en mesure de fonctionner en toute sécurité et, en particulier, que les dispositifs de protection et de sécurité fonctionnent parfaitement.



ATTENTION !
Respecter les compétences pour les interventions d'entretien courant et exceptionnel. Le non-respect de ces avertissements peut entraîner des risques pour le personnel.

3.5 PARTIES EXTERNES

SURFACES POLIES EN ACIER (tous les jours)

- Nettoyer toutes les surfaces en acier : la saleté s'élimine facilement et sans effort lorsqu'elle vient de se former.
- Éliminer la saleté, la graisse, les résidus de cuisson sur les surfaces en acier à basse température en utilisant de l'eau savonneuse, avec ou sans produit nettoyant, appliquée avec un chiffon ou une éponge. Sécher soigneusement les surfaces nettoyées en fin d'opération.
- Si de la saleté, de la graisse ou des résidus d'aliment se sont déposés, passer un chiffon/éponge dans le sens du polissage et rincer souvent : un frottement en rond et des particules de saleté déposées sur un chiffon/éponge peuvent endommager le polissage de l'acier.
- Les objets en fer peuvent abîmer ou détériorer l'acier: des surfaces abîmées se salissent plus facilement et sont plus assujetties à la corrosion.
- Repolir si nécessaire.

SURFACES NOIRCIES PAR LA CHALEUR (le cas échéant)
L'exposition à une température élevée peut provoquer la formation d'auréoles foncées. Ces dernières ne sont pas dangereuses et peuvent être éliminées en suivant les instructions données au paragraphe précédent.

3.6 AUTRES SURFACES

BACS/RÉCIPIENTS CHAUFFÉS (tous les jours)
Nettoyer les bacs ou les récipients des appareils avec de l'eau portée à ébullition, en ajoutant éventuellement de la soude (dégraissant). Utiliser les accessoires (optionnels ou fournis) indiqués dans la liste pour éliminer des accumulations ou des dépôts d'aliments.

BACS ET TIROIRS DE COLLECTE (plusieurs fois par jour éventuellement)
Éliminer les graisses, l'huile, les résidus alimentaires, etc., des bacs, tiroirs ou récipients de collecte. Toujours nettoyer les récipients en fin de journée. Vider les récipients pendant l'utilisation de l'appareil lorsqu'ils sont sur le point d'être pleins.

ATTENTION ! Pour les appareils alimentés électriquement, éviter soigneusement toute infiltration d'eau sur les composants électriques : les infiltrations peuvent provoquer des courts circuits et des phénomènes de dispersion provoquant le déclenchement des dispositifs protégeant l'appareil.

3.7 FILTRES

L'utilisation de filtres pour l'huile permet d'allonger la durée de vie de l'huile en garantissant, en cas de réutilisation, une meilleure cuisson de l'aliment.
Pour le nettoyage, sortir le filtre de son logement : si le filtre est encrassé, le laver avec du savon dégraissant, le rincer ensuite et le sécher ; une fois cette opération terminée, remettre le filtre dans son logement.
Remplacer le filtre lorsqu'il est détérioré.

3.8. PARTIES INTERNES (tous les 6 mois)
ATTENTION ! Opérations à faire exclusivement exécuter par des techniciens spécialisés.
- Vérifier l'état des parties internes.
- Enlever les éventuels dépôts de saleté à l'intérieur de l'appareil.
- Examiner et nettoyer le système d'évacuation.

NOTE ! Dans des conditions ambiantes particulières (par exemple : utilisation **intensive** de l'appareil, milieu ambiant saumâtre, etc.), il est conseillé d'augmenter la fréquence de nettoyage susmentionnée.

3.9 ENTRETIEN EXCEPTIONNEL.



ATTENTION !
TOUJOURS PORTER DES ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE AVANT D'EFFECTUER TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN EXCEPTIONNEL.

L'entretien exceptionnel doit être effectué par du personnel spécialisé, qui peut demander au fabricant un manuel de service.

L'air doit circuler librement au-dessus de l'appareil. Les fentes d'aération ne doivent jamais être bouchées par des plateaux, des boîtes en carton, des vases ou autres objets ; en cas d'obstruction, libérer immédiatement les fentes d'aération.

3.9.1 IDENTIFICATION RAPIDE DES PANNES
- Le brûleur veilleuse gaz ne s'allume pas.
Causes possibles:
- La bougie n'est pas bien fixée ou est mal reliée.
- L'allumage électrique ou le câble d'allumage sont détériorés.
- Pression insuffisante dans les tuyaux de gaz.
- La buse est obstruée.
- La soupape à gaz est défectueuse.

Le brûleur veilleuse gaz s'éteint après avoir relâché la manette d'allumage.
Causes possibles:
- Le thermocouple est mal relié ou les câbles du thermostat de sécurité sont détachés.
- Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé par le brûleur veilleuse gaz.
- Thermostat de sécurité s'étant déclenché ou défectueux.

- Le brûleur veilleuse gaz est encore allumé mais le brûleur principal ne s'allume pas.
Causes possibles:
- Thermostat de fonctionnement pas alimenté.
- Pression insuffisante dans les tuyaux de gaz.
- Buse obstruée.
- Soupape à gaz défectueuse.
- Thermostat de fonctionnement défectueux.
- Câbles du thermostat de fonctionnement détachés.

- Le réglage de la température n'est pas possible.
Causes possibles:
- Boule du thermostat détériorée.
- Thermostat défectueux.

3.9.2 INTERVALLES D'ENTRETIEN
Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent des conditions réelles de fonctionnement de la machine et des conditions environnementales (présence de poussière, d'humidité, etc.), raison pour laquelle il n'est pas possible de définir des intervalles très précis. Quoi qu'il en soit, il est recommandé de procéder à un entretien régulier et particulièrement soigné de la machine afin de réduire au minimum les arrêts machine.
Il est également recommandé de stipuler un contrat d'entretien préventif et programmé avec le S.A.V.

3.9.3 PÉRIODICITÉ DES ENTRETIENS
Afin de garantir une efficacité constante de la machine, il est conseillé d'effectuer des vérifications selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant :

ENTRETIENS, VÉRIFICATIONS, CONTRÔLES ET NETTOYAGE	PÉRIODICITÉ
Nettoyage courant Nettoyage général de la machine et de la zone environnante	**Quotidienne**
Nettoyage de l'intérieur Contrôle de l'état de conservation, contrôle de l'absence de déformations, desserrements ou altérations.	**Semestrielle**
Commande Contrôle de la partie mécanique, de l'absence de ruptures ou de déformations, du serrage des vis. Vérification de la lisibilité et de l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des symboles ; les remplacer le cas échéant.	**Annuelle**
Structure de la machine Serrage des boulons principaux (vis, systèmes de fixation, etc.) de la machine.	**Annuelle**
Signalisation de sécurité Vérification de la lisibilité et de l'état de conservation de la signalisation de sécurité.	**Annuelle**
Câble de branchement électrique et prise à fiche Vérification de l'état du câble de branchement (éventuellement le remplacer).	**Annuelle**
Entretien exceptionnel de la machine Vérification de tous les éléments gaz	**Annuelle**

La machine a été conçue et fabriquée pour une durée de dix ans environ. Après cette période (à compter de la mise en service de la machine), il faut la soumettre à une révision générale. Quelques exemples de contrôles à effectuer sont cités ci-après.
- vérification d'éventuelles pièces ou composants électriques oxydés ; le cas échéant, les remplacer et rétablir les conditions initiales;
- vérification structurelle, notamment des joints soudés;
- vérification et remplacement des boulons et/ou vis, en effectuant également un contrôle des éventuelles pièces desserrées;
- vérification de l'installation électrique, électronique;
- vérifications et contrôles de la fonctionnalité des dispositifs de sécurité;
- vérification des conditions générales des protections et écrans présents.



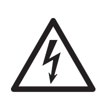
ATTENTION !
Les opérations d'entretien et de vérification ainsi que la révision de la machine doivent être réalisées exclusivement par un Technicien spécialisé ou par le S.A.V., équipé de tous les dispositifs de protection individuelle (chaussures de sécurité et gants), outils et moyens auxiliaires appropriés.



ATTENTION !
Toute intervention sur les équipements électriques doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié ou par le S.A.V.

3.9.4 DÉMONTAGE

Lorsqu'il est nécessaire de démonter et de remonter l'appareil, vérifier que les différentes pièces sont assemblées dans le bon ordre (les marquer éventuellement durant le démontage).
Avant de démonter la machine, il est recommandé de vérifier attentivement son état physique et de contrôler s'il y a des pièces de la structure éventuellement sujettes à des affaissements structurels ou à des ruptures. Avant d'entreprendre le démontage, il faut:
- enlever toutes les pièces de la machine (si présentes);
- débrancher la machine;
- délimiter la zone de travail;
- exposer un panneau indiquant l'interdiction d'effectuer des manoeuvres pour cause de machine en cours d'entretien;
- procéder aux opérations de démontage.



ATTENTION !
Toutes les opérations de démolition doivent être effectuées lorsque la machine est arrêtée, froide et débranchée de toutes les sources d'énergie (eau, gaz, électricité).



ATTENTION !
Pour effectuer ces opérations, le technicien doit obligatoirement porter les EPI appropriés.



ATTENTION !
Durant ces opérations de démontage et de manutention des différentes pièces, la hauteur minimum par rapport au sol doit être maintenue.

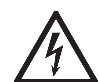
3.9.5 MISE HORS SERVICE

S'il n'est pas possible de réparer la machine, procéder aux opérations de mise hors service en signalant la panne à l'aide d'un panneau spécial, et demander l'intervention du service d'assistance du fabricant.

4. ÉLIMINATION DE LA MACHINE



ATTENTION !
LES OPÉRATIONS DE DÉMONTAGE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.



ATTENTION !
LES INTERVENTIONS SUR LES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES SONT EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉES, EN ABSENCE DE TENSION, À UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ.

4.1 STOCKAGE DES DÉCHETS

À la fin de la vie utile de l'appareil, procéder à sa mise au rebut en bonne et due forme.
Un stockage provisoire des déchets spéciaux est autorisé en vue d'une élimination par traitement et/ou stockage définitif. Les réglementations en matière de protection de l'environnement en vigueur dans le pays de l'utilisateur doivent être respectées.

4.2 PROCÉDURE CONCERNANT LES MACRO-OPÉRATIONS DE DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

Avant de mettre la machine au rebut, il est recommandé de vérifier attentivement son état physique et de contrôler s'il y a des pièces de la structure éventuellement sujettes à des affaissements structurels ou à des ruptures en phase de démolition.
Il faudra procéder à l'élimination des pièces constituant la machine de manière différenciée, en tenant compte de leur nature (par exemple : métaux, huiles, graisses, plastique, caoutchouc, etc.). La législation varie d'un pays à l'autre, les dispositions de ces législations et des organismes autorisés du pays où a lieu le démontage doivent donc être respectées. En règle générale, il faut reporter l'appareil dans des centres spécialisés de collecte/démolition. Démonter l'appareil en regroupant ses différents éléments selon leur nature chimique et en se rappelant qu'il y a de l'huile lubrifiante et du fluide réfrigérant dans le compresseur, qui peuvent être récupérés et réutilisés et que les éléments du réfrigérateur sont des déchets spéciaux assimilables aux déchets urbains.

Le symbole L figurant sur l'appareil indique qu'il **ne** doit pas être considéré comme un déchet domestique mais qu'il doit être éliminé correctement afin de prévenir tout impact négatif sur l'environnement et la santé de l'homme. Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contacter l'agent ou le revendeur local de l'appareil, le service après-vente ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.



ATTENTION !
Avant de se débarrasser de l'appareil, le rendre inutilisable en enlevant son cordon d'alimentation.



ATTENTION !
Au moment de la démolition de la machine, le marquage " CE ", le présent manuel et les autres documents relatifs à l'appareil devront être détruits.

5. DOCUMENTATION JOINTE

- Classeur de fiches d'essai
- Schéma électrique
- Schéma d'installation